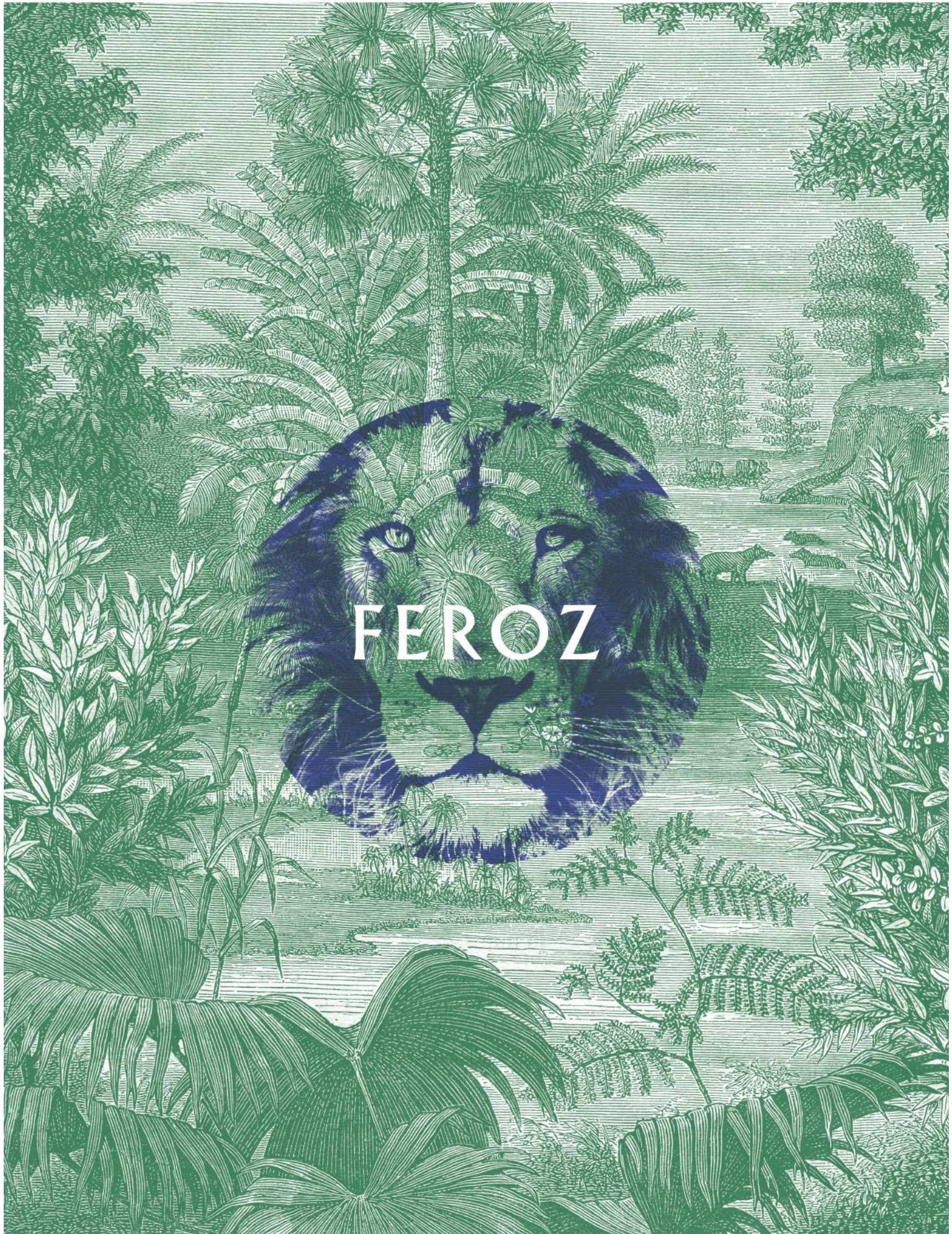


MENÚ DE TEMPORADA



PER PICAR...

Coca amb tomaquet de "penjar Roseta"
Pernil de Glà tallat a ganivet
Anxoves del Cantàbric en oli verge
Croqueta de pernil i pollastre (unitat)
Croqueta de peix i marisc (unitat)
Làmines de carxofes del Prat fregides
Bunyols suaus de bacallà d'Islàndia (unitat)
Flor de carbassó emplena de mozzarella i crema d'anxoves (unitat)
Amanida russa amb bonic del nord i verdures "brunoise"
Rotllets de llagostins i gingebre amb salsa Royal
Chipirons assaltats amb mongetes de "Santa Pau"
"Espardenyes" de la Costa Brava a la planxa
Escopinyes a la planxa
Calamarcets de platja a l'andalusa
Zamburiñas a la planxa o gratinades al forn
Navaixes de Finisterre a la planxa (unitat)
Ostres mitjanes de les Ries de Arousa (unitat)
Caviar iranià imperial de Beluga 000 (50gr.)

ENTRANTS

Amanida de tomàquet i ceba de "Figueres" al "cop de puny"
Burratina fresca amb tomàquet diví i pesto
Ventresca de tonyina amb tomàquet de temporada
Ou trencat amb patata cruixent i sobrassada mallorquina
Truita de patata cruixent amb ceba caramelitzada
Carpaccio de vedella gallega, festucs i flocs de parmesà
Carpaccio de rap i salmó amb alvocat
Tàrtar de tonyina vermella d'Almadrava amb alvocat i soia
Tàrtar de salmó noruec amb arròs i teriyaki
Caneló de la casa "un clàssic de la nostra cuina"
Calçots en tempura amb la nostra salsa romesco
Sopa de galets amb pilotetes
Trinxat de la Cerdanya amb cansalada cruixent

PASTES I ARROSSOS

Paella de peix i marisc "del senyoret"
Arròs de carn amb verdures baby
Arròs negre amb sèpia
Risotto amb mongetes verdes, parmesà i rovell d'ou
Fettuccini amb cloïsses

PEIXOS I MARISCS

Llenguado a la planxa amb verduretes
Turbot al forn amb patates i ceba
Polp a la graella amb parmentier, algues i pebre vermell de la vora
Salmó a la planxa amb salsa kimchi, col kale i patates rateé
Calamarcets assaltats amb gamba fresca de platja
Gambes de Palamós a la sal "200g"
Kokotxas de lluç en salsa verda
Rellom de rap negre amb verduretes
Morro de bacallà "a la llauna" o "amb samfaina"
Tataki de tonyina d'Almadrava amb sèsam torrat

CARNS

Espatlló de cabrit al forn amb cebetes "400g"
Steak tàrtar de bou de tall clàssic amb patates fregides
Pit de pollastre de pollastre de corral, reggiano i mostassa pomery
Roastbeef amb porro rostit i parmentier de monalisa
Rellom de bou a la brasa
Rellom de bou amb foie poêle, parmentier i salsa de Porto
"Chuletón" del nord de vaca vella a la graella (quilo)
Hamburguesa de rellom de vedella gallega amb pa de briox